

# LOCAVORE

FLAVOURS AT 18TH

## house omakase

598

### fröya salmon sashimi

fröyalax, gurka, konatsuponzu, pepparrot, senapsört, dill

wine: *näi albarino, rias biaxas, spanien*

non alcoholic: *leitz rosé, rheingau, tyskland*

eller

### korean steak tartar "locavore style"

oxkött, koreansk chili, kimchisesamfrö, salladslök, vit rättika

wine: *favourite son, cabernet sauvignon, coonawarra, australien*

non alcoholic: *fentimans ginger beer*

---

### porcini ramen

svampbuljong, kombu, sjökorall, karl johan, enoki, curry

wine: *Bodegas Alvear. 3 Miradas Vino Pueblo, Montilla-Moriles, Spanien*

non alcoholic: *äppelmust*

---

### strip steak "binchotan"

ryggbiff, svartpeppar, färska bönor, thaibasilika, friterad vitlök

wine: *motto zinfandel, kalifornien, usa*

non alcoholic: *färna svarta vinbär, sverige*

eller

### arctic char in green curry

röding, kokosmjölk, pak choy, citrongräs, koriander

wine: *kloster eberbach riesling, rheingau, tyskland*

non alcoholic: *leitz riesling, rheingau, tyskland*

---

### raspberry & white peach

vit persika, vit choklad, gyoza, hallon- & yuzusorbet

wine: *moscato d'asti, piemonte, italien*

non alcoholic: *lassäter fläder, sverige*

# LOCAVORE

FLAVOURS AT 18TH

## *add on*

**turmeric & beer batter soft-shell crab -  
158**

vietnamesiska örter, salladsblad,  
ananas, jalapeño

wine: royal tokaji, dry furmint, unger 160:-  
non alcoholic: mikkeller drink 'in the sun  
69:-

**grilled bao - 78**

grillade bröd, "sticky duck", salladslök  
wine: robert mondavi pinot noir, kalifornien,

vår sommelier frida har tagit fram både  
ett vinpaket och ett alkoholfritt  
dryckespaket till vår house omakase.

**omakase style drinking 398**

**omakase non alcoholic 298**

*fråga oss gärna om allergener eller innehållet i vår mat.*